



Skalop segar beku



DOKUMENTASI SNI 01-3230-1992

~~STANDAR~~ SKALOP (SCALLOP) SEGAR BEKU

1. Ruang Lingkup.

Standar ini meliputi definisi; klasifikasi; cara pengolahan; syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan; teknis, sanitasi dan higiene; syarat mutu; cara pengambilan contoh; cara uji; syarat penandaan dan pengemasan untuk skalop segar beku.

2. Definisi.

Skalop segar beku adalah bagian daging skalop segar dari species *Pectinata-pectinata* yang mengalami : pencucian, pembekuan dan pengemasan.

3. Klasifikasi.

Standar ini digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.

4. Cara Pengolahan.

Cara pengolahan skalop segar beku yang dimaksud dalam standar ini harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1990,

5. Syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan.

Bahan baku skalop segar beku harus memenuhi syarat kesegaran dan kesehatan sesuai dengan SPI-KAN-01-1990.

Bahan pembantu dan tambahan makanan harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas skalop segar beku dan harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku di Depkes R.I

6. Teknis, Sanitasi dan Higiene.

Skalop segar beku harus ditangani, diolah, disimpan, didistribusikan, dipasarkan pada tempat, cara dan alat yang higienis dan saniter sesuai dengan buku petunjuk teknis, sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan yang ditetapkan SNI 01-2326 - 1991.

9. Cara Uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metoda pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut :

1. Cara uji Organoleptik sesuai dengan SNI 01-2345 - 1991

2. Cara uji Mikrobiologi :

- <i>fac</i>	sesuai dengan SNI 01-2337 - 1991
- <i>Coliforma</i>	sesuai dengan SNI 01-2332 - 1991
- <i>E. coli</i>	sesuai dengan SNI 01-2332 - 1991
- <i>Salmonella</i>	sesuai dengan SNI 01-2335 - 1991
- <i>V. parahaemolyticus</i>	sesuai dengan SNI 01-2342 - 1991

7. Syarat Mutu

Persyaratan yang harus dipenuhi agar dapat memenuhi ketentuan persyaratan standarnya adalah sebagai berikut :

Jenis uji mutu	Satuan	Persyaratan Mutu
a. Organoleptik Min		7
b. Cemarkan mikroba :		
- TPC, maks per gram	koloni	5 X 10 ²
- Coliform, maks	MPN/gram	10
- E. coli	MPN/gram	< 3
- Salmonella	25 gram	negatif
- <u>Vibrio parahaemolyticus</u>		
(Kanagawa positif) *)		4
- <u>Vibrio cholera</u>	25 gram	1 X 10 ² negatif
- <u>Staphylococcus aureus</u> *)		
maks per gram	koloni	1000
c. Cemarkan logam : *)		
- Timah, maks	mg/kg	250,0
- Timbal, maks	mg/kg	2,0
- Arsen, maks	mg/kg	1,0
- Raksa, maks	mg/kg	0,5
- Seng, maks	mg/kg	100,0
- Tembaga, maks	mg/kg	20,0
d. Fisika :		
- Suhu pusat, maks	°C	-18
- Bobot bersih		sesuai label

*) Catatan : Untuk keperluan ekspor diuji sesuai permintaan.

8. Cara Pengambilan Contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan SNI 01-2326 - 1991.

9. Cara Uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metoda pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut :

1. Cara uji Organoleptik sesuai dengan SNI 01-2345 - 1991.

2. Cara uji Mikrobiologi :

- TPC sesuai dengan SNI 01-2339 - 1991.
- Coliform sesuai dengan SNI 01-2332 - 1991.
- E. coli sesuai dengan SNI 01-2332 - 1991.
- Salmonella sesuai dengan SNI 01-2335 - 1991.
- V. parahaemolyticus sesuai dengan SNI 01-2340 - 1991.

- Vibro cholera sesuai dengan SNI 01-2341 - 1991.
- S. aureus sesuai dengan SNI 01-2338 - 1991.

3. Cara uji cemaran logam :

- | | |
|-----------|----------------------------------|
| - Timah | sesuai dengan SNI 01-2367 - 1991 |
| - Timbal | sesuai dengan SNI 01-2368 - 1991 |
| - Arsen | sesuai dengan SNI 01-2357 - 1991 |
| - Raksa | sesuai dengan SNI 01-2364 - 1991 |
| - Seng | sesuai dengan SNI 01-2362 - 1991 |
| - Tembaga | sesuai dengan SNI 01-2362 - 1991 |

4. Cara uji Fisika sesuai dengan SNI 01-2372 - 1991.

10. Syarat Penandaan dan Pengemasan

Penandaan (pemberian label) dan cara pengemasan harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1990.

6. Teknik Sanitasi dan Higienitas

Salah satu aspek penting dalam penanganan, distribusi, dan konsumsi pangan, khususnya pada tingkat rumah tangga, adalah cara dan alat yang digunakan untuk sanitasi sesuai dengan buku petunjuk teknis, sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan, hasil perikanan.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id